ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№12 (110) июнь 2008

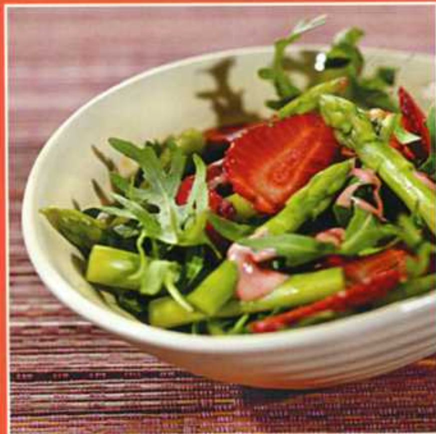
журнал для тех, кто любит готовить

















www.gastronom.ru

■ дип из запеченного чеснока с овощами ■ салат из руколы с клубникой ■ суп-пюре из цветной капусты ■ суп с потрошками ■ мясо с молодыми овощами ■ утиные грудки под мятным соусом ■ картофельные оладьи ■ мясо в виноградных листьях ■ пирог с курицей в сметане ■ маринованная свекла по-датски ■ рулеты из палтуса ■ рисовый пудинг с ягодами ■ клубничное мороженое ■ черничный пирог ■ персиковый дайкири ■ консервированная черешня

SN 1728-6948
08012
71728 694000

Дорогие друзья!
Вот и долгожданное лето! А если кто-то, глядя в окно, в этом сильно сомневается, мы советуем не терять оптимизма и верить в хорошее. А дождливой погодой можно воспользоваться для того, чтобы придумать самый оригинальный рецепт блюда из круп и получить в подарок микроволновую печь Whirlpool.
Присылайте письма с рецептами до 1 августа 2008 года.
Желаем успехов.

Ваша редакция









условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

***** полезный совет

содержание



дип из запеченного чеснока с овощами

ЧТО НУЖНО:

- **4** крупные головки чеснока
- **5 ст. л.** оливкового масла
- **4** веточки тимьяна
- **300 г** мягкого козьего сыра
- **2 ст. л.** измельченных трав (петрушка, тархун, зеленый лук)
- **1 ч. л.** лимонного сока
- **1 ст. л.** молока
- соль, перец по вкусу

Для блюда с овощами:

- **10** молодых картофелин
- пучок зеленой спаржи
- **10** молодых морковок
- **3** молодые свеклы
- **200 г** стручков зеленого гороха
- пучок редиски

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 450,2 ккал,
белки – 19,5 г, жиры – 24,7 г, углеводы – 37,4 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 190 °С. У головок чеснока срезать верхушки, 2 зубчика отложить. Положить каждую головку на лист фольги размером примерно 15 х 15 см, добавить по веточке тимьяна, сбрызнуть оливковым маслом, приправить солью и перцем. Плотно завернуть чеснок в фольгу. Запекать в духовке 1 ч, затем вынуть, открыть фольгу и дать остыть. Разобрать чеснок на зубчики.

2 Сыр положить в миску и размять вилкой. Выдавить чеснок из оболочки, добавить к сыру и перемешать. Влить молоко и лимонный сок, добавить измельченные свежие травы. Перемешать.

3 Оставшиеся зубчики чеснока очистить и тонко нарезать ломтиками. Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла, обжарить чеснок до золотистого цвета, переложить шумовкой на салфетку и дать обсохнуть. Присыпать дип жареным чесноком.

4 Картофель вымыть, залить горячей водой и варить 5 мин., затем добавить промытую морковь и готовить еще 8 мин.

5 Слить воду, дать овощам остыть, затем очистить от кожуры и разрезать на четвертинки.
Свеклу вымыть, положить в сотейник с кипящей водой и варить 30 мин., до готовности. Очистить и нарезать кусками.

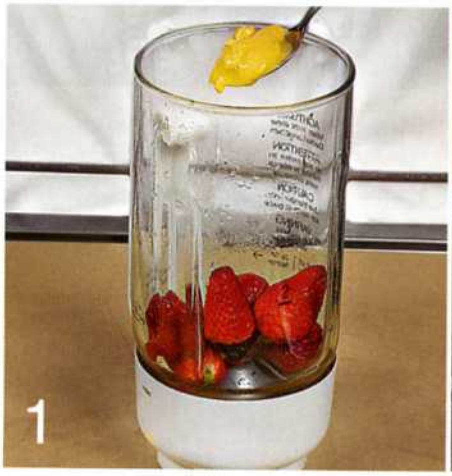
6 Спаржу вымыть, связать в пучок и отварить в кипящей подсоленной воде 4 мин., затем сразу же обдать холодной водой. Оставшиеся овощи вымыть.

Выложить овощи на блюдо, рядом поставить мисочку с дипом.



салат из руколы с клубникой

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 77,5 ккал,
белки – 2,0 г, жиры – 4,7 г, углеводы – 6,8 г





ЧТО НУЖНО:

- **200 г** руколы
- **300 г** клубники
- **8** стеблей зеленой спаржи
- **1 ст. л.** бальзамического уксуса
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **1 ч. л.** сладкой горчицы
- соль, перец по вкусу

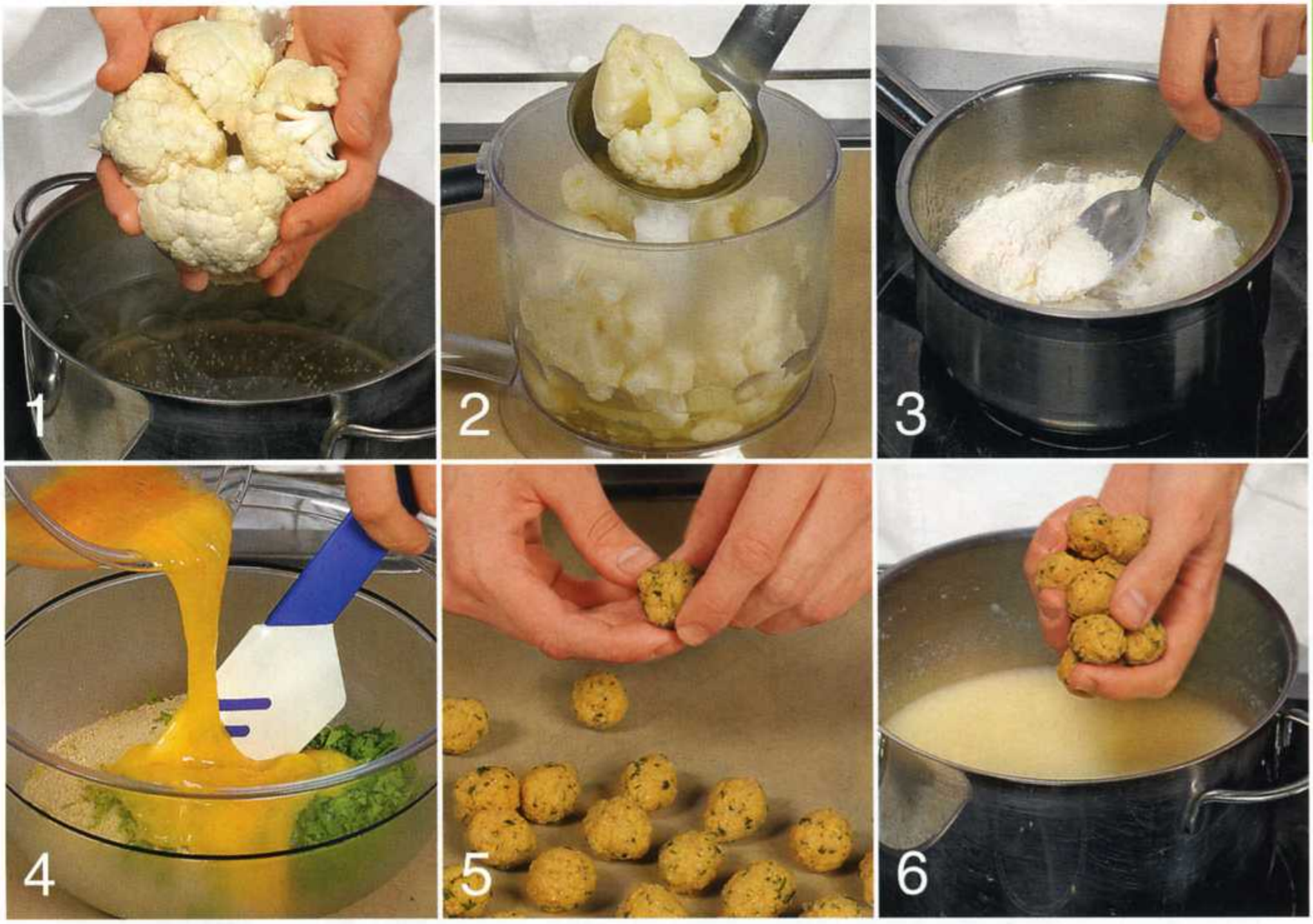
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Клубнику вымыть. Половину ягод взбить в блендере с уксусом, маслом и горчицей. Переложить в миску, посолить и поперчить по вкусу.

2 Спаржу отварить в кипящей подсоленной воде, 4 мин. Нарезать небольшими кусочками.
Руколу вымыть, крупно нарвать. Оставшуюся клубнику тонко нарезать. Смешать руколу, клубнику и спаржу. Заправить соусом.



суп-пюре из цветной капусты



ЧТО НУЖНО:

- **1** средний кочан цветной капусты
- **1,5 л** куриного бульона
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **1,5 ст. л.** муки
- щепотка мускатного ореха
- **2** желтка

Для клецек:

- **75 г** белых хлебных крошек
- **2 ч. л.** сливочного масла
- **1** яйцо
- **5** веточек петрушки
- молоко
- соль, черный перец

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 355,6 ккал,
белки – 9,0 г, жиры – 25,6 г, углеводы – 22,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия. В кастрюлю влить горячий куриный бульон, положить капусту и довести до кипения. Варить на медленном огне 12 мин., до мягкости. Капусту вынуть шумовкой, несколько соцветий отложить.

2 Остальную цветную капусту переложить в чашу блендера и измельчить до однородности. Добавить мускатный орех и желтки.

3 В сотейнике растопить сливочное масло. Всыпать муку и обжарить, помешивая, 1–2 мин. Залить 150 мл бульона, в котором варилась капуста, перемешать и снять с огня. Добавить капустное пюре и размешать. Перелить содержимое сотейника в кастрюлю с остатками бульона, перемешать и довести до кипения.

4 **Приготовить клецки.** Сливочное масло размягчить. Петрушку промыть, обсушить и измельчить. Яйцо слегка взбить в миске и смешать с хлебными крошками, сливочным маслом и петрушкой. Влить немного молока, чтобы получилась густая смесь.

5 Из смеси скатать маленькие шарики.

6 Положить клецки в кипящий суп и варить на медленном огне 3–5 мин. Добавить в суп отложенные соцветия капусты и разлить по тарелкам.

Можно украсить свежей зеленью. Подать с хрустящим хлебом.

суп с потрошками

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 287,8 ккал,
белки – 32,5 г, жиры – 14,3 г,
углеводы – 7,2 г





ЧТО НУЖНО:

- **800 г** индюшачьих потрохов
- **50 г** корня петрушки
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **1** луковица
- **200 г** листьев свежей черемши
- **1** морковка
- **150 г** молодой спаржи
- **3** яйца
- **по 4** веточки петрушки и укропа
- • соль, молотый красный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Потроха промыть, обсушить и нарезать кусочками. Лук очистить, нарезать кубиками. Коренья петрушки и морковь очистить, порезать соломкой. Спаржу и черемшу промыть. Спаржу нарезать кусочками, черемшу измельчить.

2 В кастрюле нагреть масло, положить лук и обжарить до золотистого цвета. Добавить потроха, посыпать красным перцем и готовить еще 6–7 мин. Влить 2 л горячей воды, положить морковь, коренья петрушки и варить 20–25 мин., до мягкости кореньев. За 7 мин. до окончания варки суп посолить, положить черемшу и спаржу. Зелень промыть, обсушить и измельчить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и разрезать пополам.

При подаче суп разлить по тарелкам, положить в каждую по половинке вареного яйца и зелень.

СПОНСОР РЕЦЕПТА

СТОКМАНН



МЯСО С МОЛОДЫМИ ОВОЩАМИ

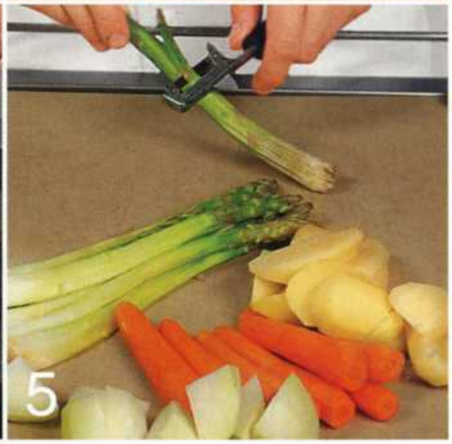
Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 421,4 ккал,
белки – 29,7 г, жиры – 25,6 г, углеводы – 10,2 г













ЧТО НУЖНО:

- **1,5–2 кг** говяжьего огузка
- **5** зубчиков чеснока
- **2** стакана красного сухого вина
- **2 ст. л.** морской соли
- **по 4** горошины зеленого и черного перца

Для гарнира:

- **200 г** моркови
- **200 г** кольраби
- **200 г** зеленой спаржи
- **200 г** картофеля
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **50 г** пармезана
- соль, перец

Для соуса:

- **0,25** стакана сливок жирностью 9%
- **1 ст. л.** муки
- кайенский перец
- соль, черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок измельчить, растереть с горошинами перца. Мясо обжарить на сильном огне до образования румяной корочки, обмазать со всех сторон чесночно-перечной смесью.

2 Положить мясо в форму, влить красное вино и поставить в разогретую до 150 °С духовку на 1 ч, время от времени поливая мясо выделившимся соком. За 10 мин. до готовности посыпать ростбиф солью. Готовое мясо накрыть и держать в теплом месте.

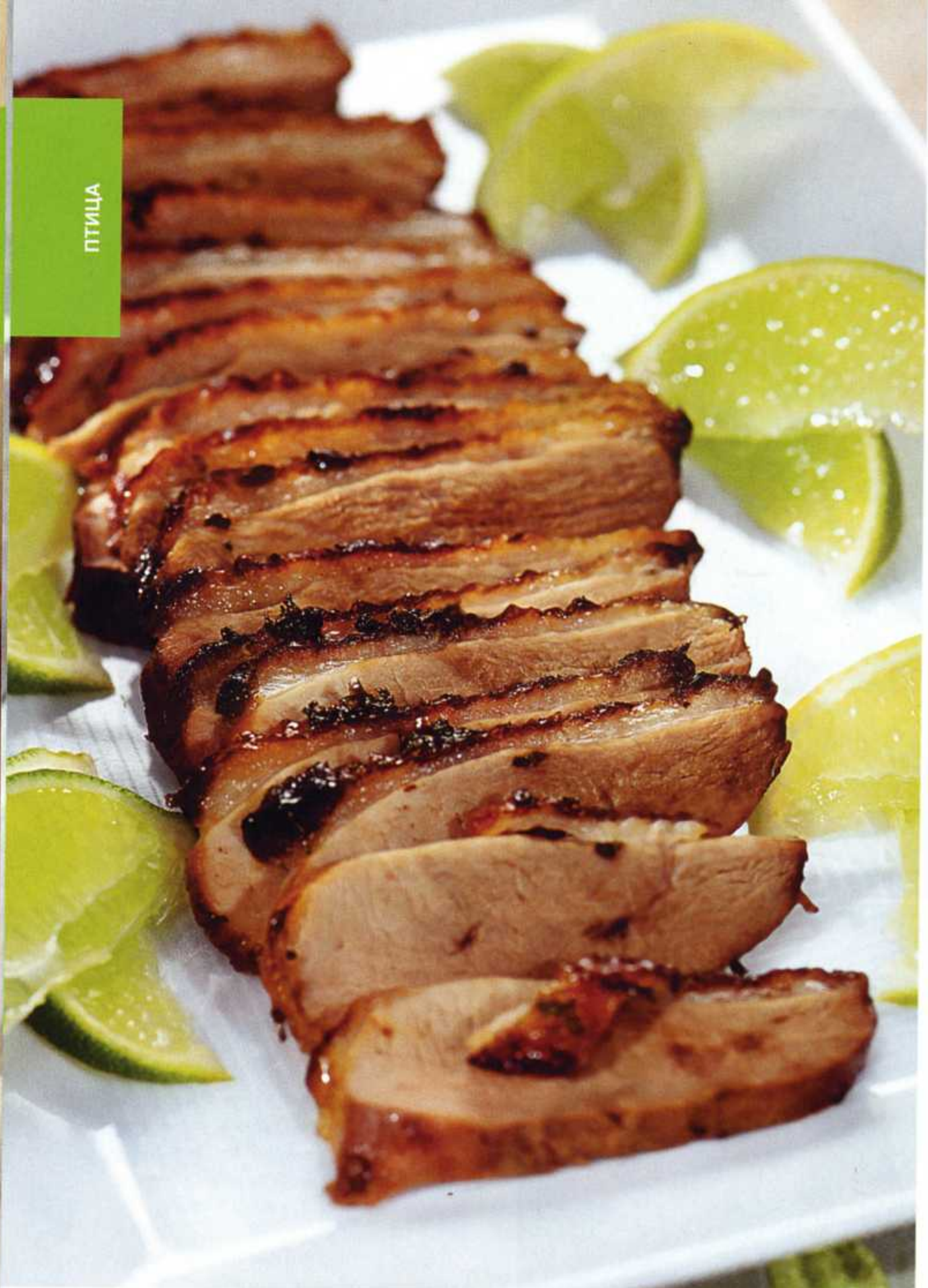
3 Сок, образовавшийся при запекании, перелить в сотейник. Муку развести в небольшом количестве сливок и добавить к соку.

4 Уварить соус вдвое. Влить оставшиеся сливки, добавить соль, черный и кайенский перец, муку и готовить, помешивая, до загустения. Снять с огня и сохранять теплым до подачи к столу.

5 Вымыть и очистить овощи, нарезать крупными кусками. Вскипятить подсоленную воду с 1 ст. л. сливочного масла, положить картофель, варить 7 мин. Добавить морковь и кольраби, готовить 5 мин. Откинуть овощи на дуршлаг. Спаржу отварить отдельно в кипящей подсоленной воде, 2 мин.

6 Обжарить все овощи в разогретом оставшемся масле, 6 мин. Снять с огня и посыпать пармезаном.

Мясо нарезать очень тонкими кусками и подать с соусом и овощами.



ПТИЦА

утиные грудки под лимонным соусом

ЧТО НУЖНО:

- **2** утиные грудки с кожей
- **4** веточки свежей мяты
- **0,5 ч. л.** меда
- **2 ст. л.** сливочного масла
- тертая цедра и сок половины лимона
- соль, черный молотый перец
- **2 ст. л.** лимонного джема (мармелада)
- **2 ч. л.** меда

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 338,2 ккал,
белки – 25,8 г, жиры – 20,0 г, углеводы – 13,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мяту промыть и измельчить. Половину зелени смешать с медом, маслом, лимонной цедрой, приправить солью и перцем по вкусу.

Грудки вымыть, обсушить и натереть полученной смесью.

Положить грудки в форму для запекания, добавить 2 ст. л. воды и запекать в разогретой до 200 °С духовке 1 ч, часто поливая выделившимся соком. Готовые грудки накрыть и оставить в теплом месте на 15 мин.

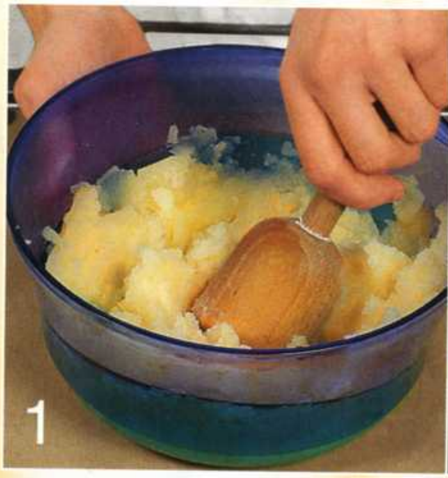
2 **Приготовить соус.** Лимонный джем медленно нагреть на водяной бане, добавить мед, лимонный сок и довести до кипения. Положить оставшуюся мяту, перемешать. Снять соус с огня, накрыть и оставить на 5 мин.

Готовые грудки полить соусом.


1


2

картофельные оладьи





ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** картофеля
- **2** яйца
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **100 г** российского сыра
- пучок укропа
- пучок петрушки
- **4 ст. л.** муки
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 324,7 ккал,
белки – 9,2 г, жиры – 17,1 г, углеводы – 33,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель очистить, отварить до готовности. Укроп и петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Сыр натереть на терке. Картофель размять в пюре. Добавить яйца, сливочное масло, сыр и зелень. Приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

2 Выложить картофельную массу на присыпанную мукой поверхность и размять в пласт толщиной примерно 1 см. Небольшим стаканчиком вырезать кружки. Обвалять оладьи в муке и обжарить в разогретом растительном масле, по 2 мин. с каждой стороны.





СПОНСОР РЕЦЕПТА

BRAUN

баранина в виноградных листьях

ЧТО НУЖНО:

- **30** виноградных листьев
- **3 ст. л.** оливкового масла
- **300 г** баранины
- **1** луковица
- **50 г** очищенных грецких орехов
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **0,2** стакана сметаны
- **по 1 ст. л.** измельченной кинзы, мяты и укропа
- **2** зубчика чеснока
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час
Порций: 6
В 1 порции: 319,4 ккал,
белки – 10,5 г, жиры – 28,8 г, углеводы – 4,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, нарезать кусочками. Лук очистить, разрезать на четвертинки, положить в чашу-измельчитель блендера **Braun**, добавить мясо и приготовить фарш. Орехи и чеснок порубить ножом. Смешать фарш со сливочным маслом, зеленью, орехами, приправить по вкусу солью и перцем.

2 Виноградные листья поместить в вакуумный контейнер **Braun**, залить оливковым маслом, вакуумировать и оставить мариноваться на 10 мин. Затем обсушить их бумажным полотенцем. Сложить по 2–3 листа вместе, завернуть в них мясную начинку. Выложить в сотейник, простеленный виноградными листьями. Залить половиной стакана горячей воды и тушить на медленном огне 30–40 мин., до готовности.

Подать к столу, полив сметаной, перемешанной с толченым чесноком.





СПОНСОР РЕЦЕПТА

BRAUN









пирог с курицей в сметане





ЧТО НУЖНО:

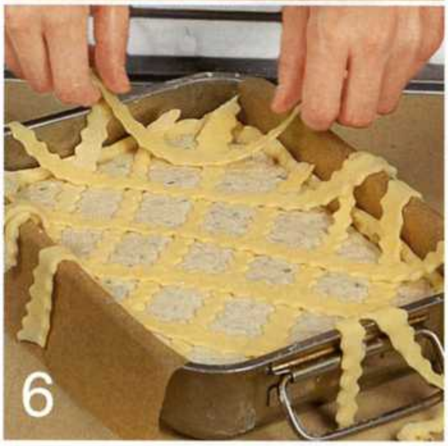
Для теста:

2 стакана муки
180 г холодного сливочного масла
2 желтка
2 ст. л. молока

Для начинки:

400 г куриного филе
250 г сливочного сыра
2 яйца
300 мл сметаны
60 г швейцарского сыра
• пучок зеленого лука
2 веточки орегано
1 ст. л. муки
2 ч. л. горчицы

Время приготовления: 1 час 15 мин. + 1 час
Порций: 8
В 1 порции: 749,5 ккал,
белки – 26,4 г, жиры – 57,2 г, углеводы – 32,2 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** Масло мелко нарезать. Муку просеять в миску, смешать с маслом и растереть в крошку. Добавить один желток, 4–5 ст. л. воды и взбить, чтобы получилось липкое тесто. Вымесить на присыпанной мукой поверхности до гладкости. Скатать в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 мин.

2 Куриное филе нарезать на крупные куски, поместить в чашу блендера **Braun** и измельчить.

3 В блендере взбить сливочный сыр вместе с яйцами, сметаной, мукой и горчицей. Добавить промытую и измельченную зелень. Смешать с куриным фаршем.

4 Форму для запекания смазать маслом, застелить пергаментом. 2/3 части теста раскатать, выложить в форму, наколоть вилкой и поместить в холодильник на 30 мин. Достать, положить пергамент поверх теста, насыпать сухую фасоль и выпекать в духовке 15 мин. Удалить бумагу и фасоль, вернуть в духовку и готовить еще 15 мин. Охладить.

5 Выложить начинку в выпеченную основу пирога.

6 Оставшееся тесто раскатать до толщины 3 мм, разрезать на полоски и положить на начинку в виде косой решетки. Обрезать края, сверху смазать пирог смесью оставшегося желтка и молока. Выпекать 30 мин., пока не подрумянится.

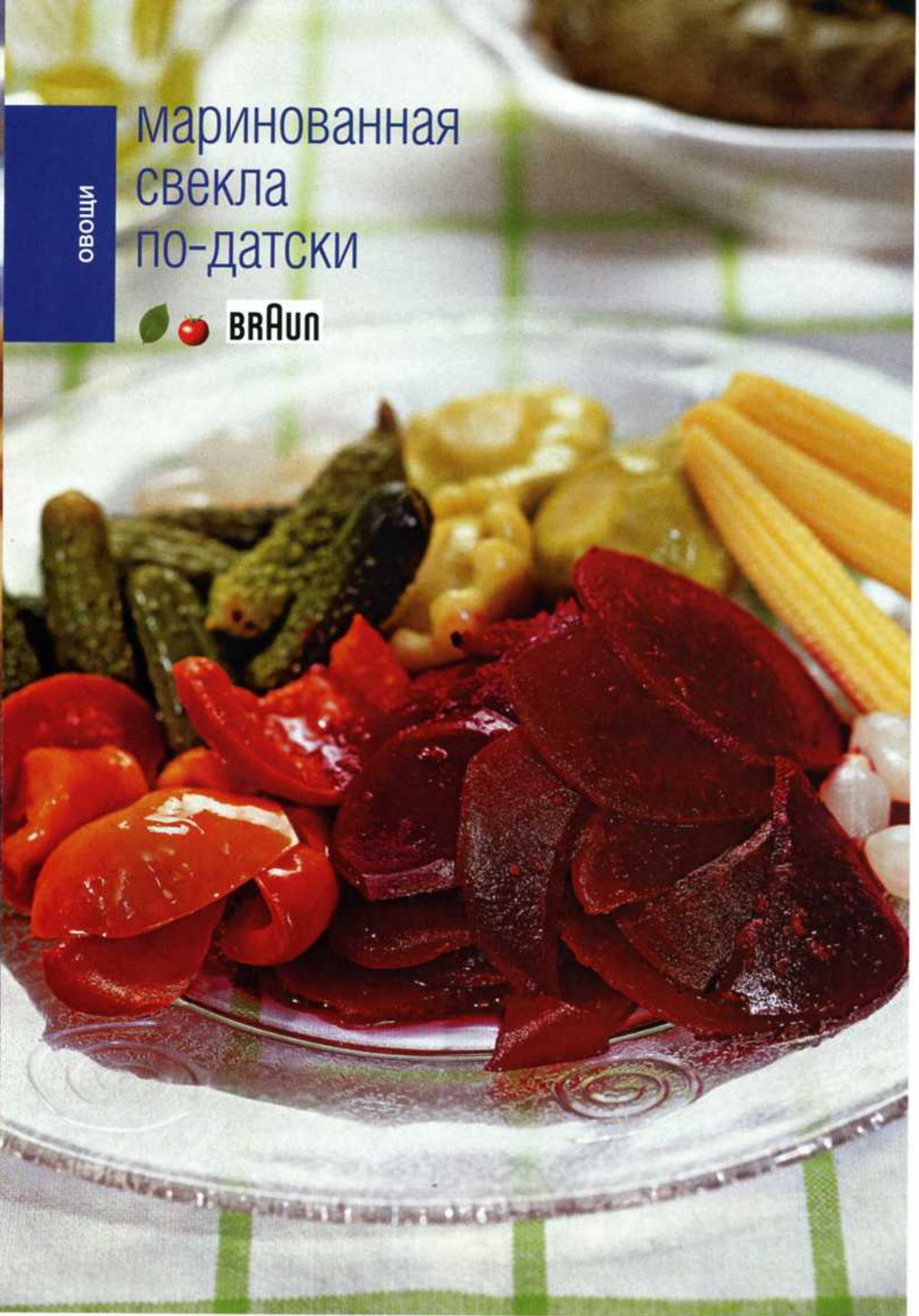
КСТАТИ

Измельчитель с крышкой – одна из главных частей блендера, с помощью которой можно быстро приготовить мясной или рыбный фарш. Он получается более сочным и пышным, чем в мясорубке, потому что «не пережевывается», а рубится на мелкие кусочки. И мясо при этом не теряет сок.



маринованная свекла по-датски

BRAUN



ЧТО НУЖНО:

500 г	свеклы
2	луковицы
175 мл	красного винного уксуса
0,5 ч. л.	черного перца горошком
1	лавровый лист
0,5 ч. л.	консервированного хрена
•	щепотка зерен горчицы
0,5 ч. л.	мелкой морской соли

Время приготовления: 40 мин. + 3 часа
Порций: 4
В 1 порции: 68,3 ккал,
белки – 2,3 г, жиры – 0, углеводы – 14,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейник положить хрен, соль, перец, зерна горчицы и лавровый лист. Залить стаканом воды, довести до кипения. Варить 1–2 мин., затем влить уксус. Дать закипеть еще раз, снять с огня и немного остудить.

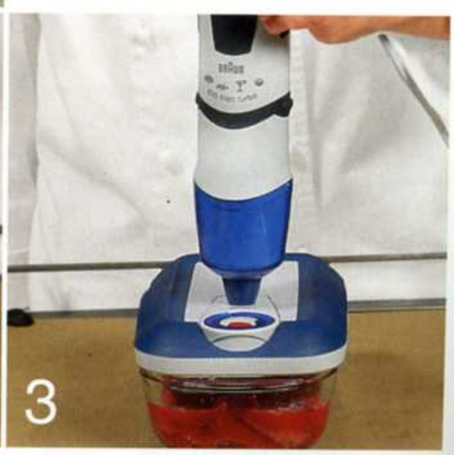
2 Свеклу промыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой и варить 25–30 мин., до готовности. Остудить. Свеклу и лук очистить от кожицы и нарезать в блендере **Braun** при помощи насадки для нарезки.

3 Поместить кусочки вареной свеклы и лук в вакуумный контейнер **Braun**, залить теплым маринадом и вакуумировать. Выпустить воздух из контейнера и вакуумировать еще раз. Затем поместить в холодильник на 3–4 ч.

Можно подать в составе тарелки с маринадами или к мясным блюдам.









рулеты из палтуса

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 459,7 ккал,
белки – 19,8 г, жиры – 34,5 г, углеводы – 17,4 г

ЧТО НУЖНО:

800 г филе палтуса
1 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. белого сухого вина

Для начинки:

50 г сливочного масла
по 3 веточки петрушки и укропа
1 луковица
200 г шампиньонов
1 яйцо

Для панировки:

2 яйца
3 ст. л. молока
3 ст. л. муки
0,5 стакана молотых сухарей
3 ст. л. натертого пармезана
4 ст. л. оливкового масла
6–8 горошин черного перца
• соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе палтуса вымыть, нарезать вдоль на пластины толщиной 1 см.

2 **Приготовить начинку.** Зелень промыть и измельчить. Лук очистить. Грибы вымыть. Яйцо сварить вкрутую и остудить. Грибы, лук и яйцо мелко нарезать.

3 В сотейнике растопить сливочное масло, положить лук, грибы и обжаривать 6–8 мин., до золотистого цвета. Немного остудить, добавить зелень и яйцо. Посолить и перемешать.

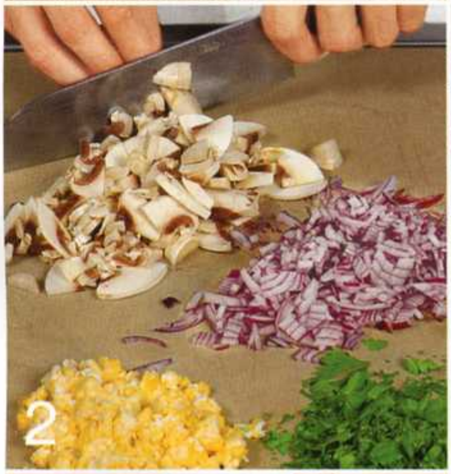
4 Для панировки в небольшой миске взбить яйца, добавить молоко и посолить. В другой миске молотые сухари смешать с сыром.

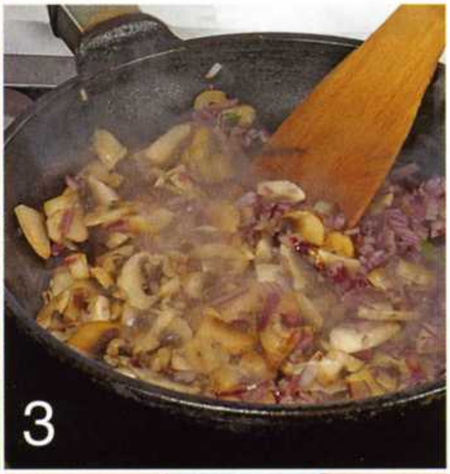
5 На каждую полоску рыбы выложить начинку, свернуть рулетом и закрепить зубочисткой. Затем обвалять в муке, смочить в яично-молочной смеси и обвалять в сухарях с сыром.

6 Разогреть духовку до 190 °С. В сковороде разогреть оливковое масло. Положить рулеты и обжарить на сильном огне, по 3–4 мин. с каждой стороны, до образования румяной корочки. Снять с огня, сбрызнуть рыбу лимонным соком и белым вином. Положить горошины перца и запекать в духовке 7–8 мин.

Можно украсить готовые рулеты ломтиками лимона и свежей зеленью.







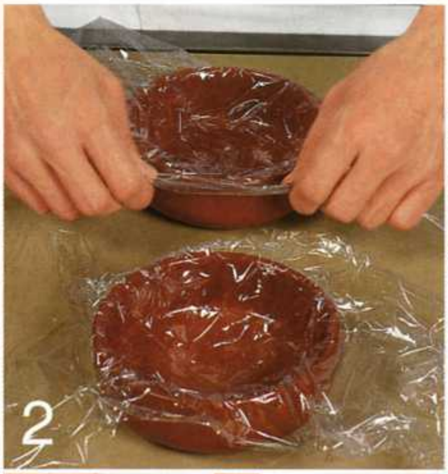






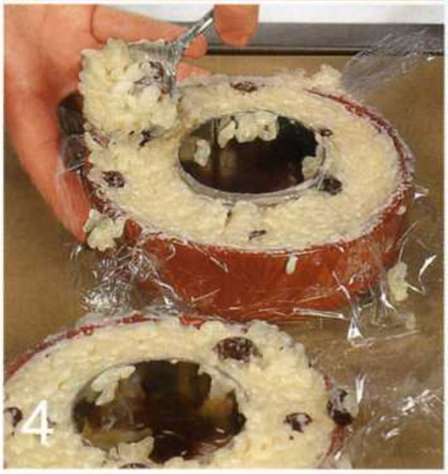








рисовый пудинг с ягодами





Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 257,4 ккал,
белки – 6,5 г, жиры – 5,1 г, углеводы – 46,3 г

ЧТО НУЖНО:

- **3,5** стакана молока
- **2/3** стакана риса арборио
- **2 ст. л.** меда
- **3 ст. л.** сахара
- **1 ст. л.** тертой лимонной цедры
- **50 г** изюма
- щепотка соли
- **500 г** сезонных ягод

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Изюм промыть, поместить в миску и залить горячей водой. Оставить на 10 мин. В сотейник влить молоко, добавить рис, мед, 1 ст. л. сахара, лимонную цедру и щепотку соли. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимума и варить без крышки, периодически помешивая, 45 мин. Рис должен очень хорошо развариться.

2 Небольшие мисочки диаметром примерно 10 см застелить пищевой пленкой; в центр каждой миски поставить небольшой стаканчик.

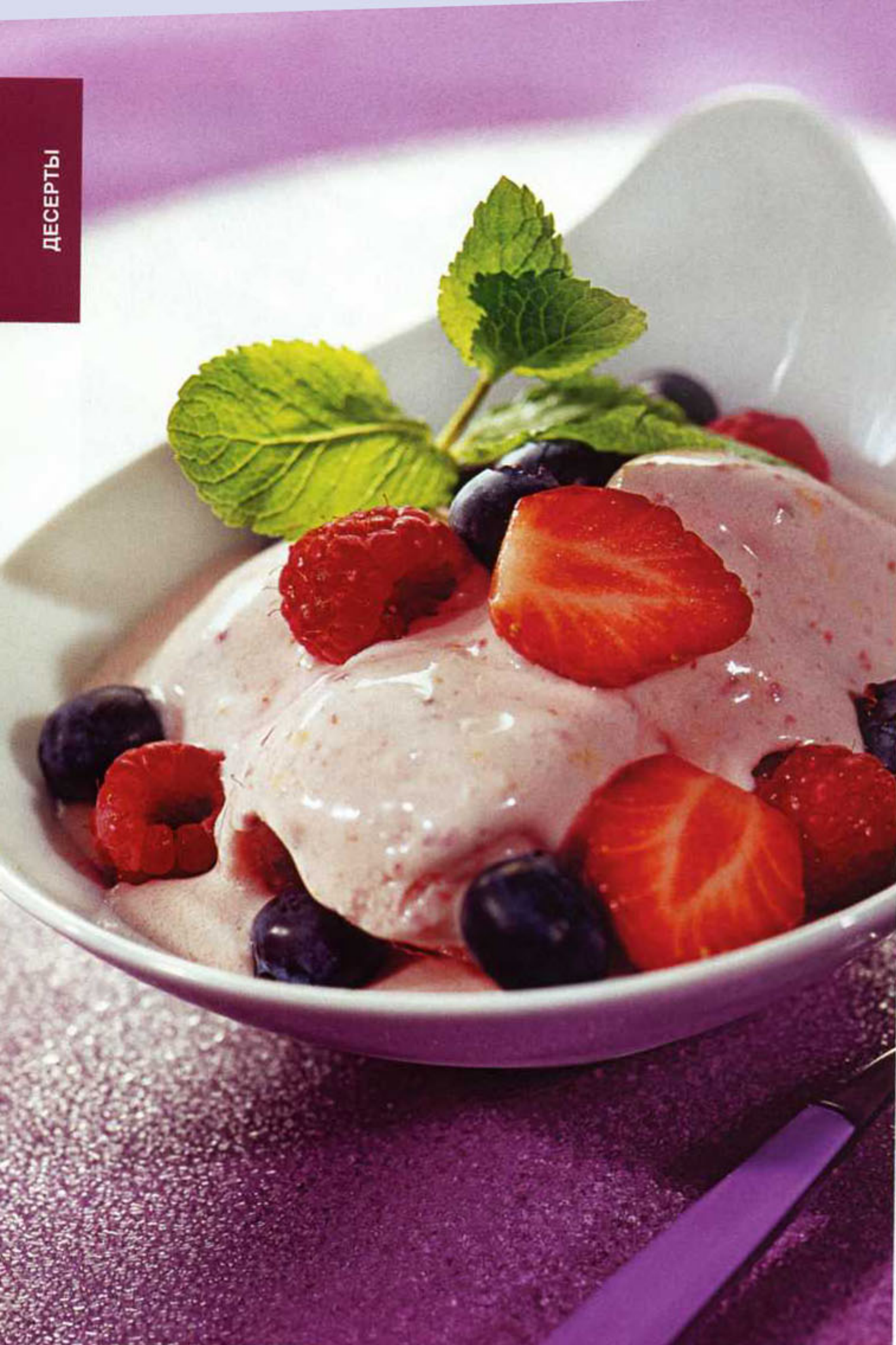
*** Если у вас есть специальные круглые формы с выемкой внутри, воспользуйтесь ими, предварительно застелив пленкой.**

3 Добавить в готовый рис заранее распаренный изюм, перемешать.

4 Выложить рис в подготовленные формочки и утрамбовать – рис должен лежать очень плотно. Накрыть и дать остыть до комнатной температуры.

5 Ягоды вымыть, обсушить. Поместить в сотейник и поставить на небольшой огонь. Когда ягоды начнут давать сок, добавить оставшийся сахар, перемешать и готовить еще 5 мин.

Из формочек вынуть стаканчики. Пудинг перевернуть на порционные тарелки. Аккуратно снять формочки и пленку. Выложить в центр подготовленные горячие ягоды. Сверху украсить свежими ягодами.



клубничное мороженое

Время приготовления: 15 мин. + 6 часов
Порций: 6
В 1 порции: 217,3 ккал,
белки – 1,5 г, жиры – 11,3 г, углеводы – 27,4 г





ЧТО НУЖНО:

- **500 г** клубники
- **125 г** сахарной пудры
- сок 0,5 лимона
- **1 ч. л.** бальзамического уксуса
- **200 мл** сливок жирностью 22%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

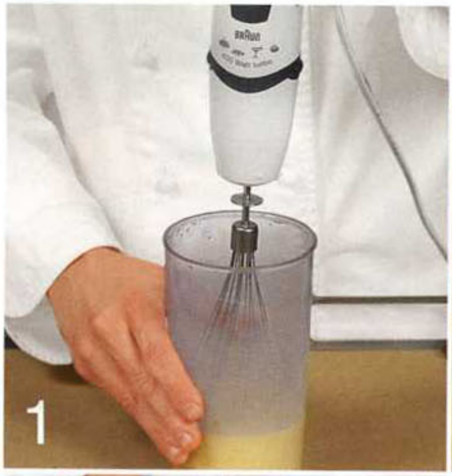
1 Клубнику вымыть, очистить от плодоножек. Отложить несколько ягод для украшения, остальные поместить в чашу блендера вместе с сахаром и лимонным соком. Измельчить в однородное пюре. Добавить бальзамический уксус и тщательно размешать.

2 Сливки взбить в некрепкую пену. Смешать ягодное пюре со сливками и перелить в контейнер для замораживания, накрыть крышкой. Убрать в морозильник на 2 ч. Затем достать, взбить венчиком и вернуть в морозильник.
Продолжать замораживать, взбивая каждые 2 ч, пока мороженое не загустеет. Оставить в морозильнике еще на 3 ч. За 1–1,5 ч до подачи к столу переставить в холодильник.

Подать, украсив свежими ягодами.



черничный пирог













ЧТО НУЖНО:

Для теста:

100 г сливочного масла + 0,5 ст. л. для смазывания формы
200 г сметаны
100 г сахарного песка
1,5 стакана муки
2 яйца
0,5 ч. л. разрыхлителя
1 ст. л. манной крупы

Для крема:

1 ст. л. натурального йогурта
0,3 стакана сметаны
1 яйцо
2 ст. л. коричневого сахара

Для начинки:

1 стакан черники
2–3 ст. л. коричневого сахара

Время приготовления: 1 час + 30 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 415,2 ккал,
белки – 6,3 г, жиры – 23,8 г, углеводы – 43,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Яйца с сахаром взбить блендером **Braun** в мерном стакане при помощи насадки-венчика.

2 Размягчить масло, смешать его со сметаной и яично-сахарной смесью. Постоянно помешивая, всыпать муку и замесить однородное тесто. Накрыть, убрать в холодильник на 20–30 мин.

3 Разъемную форму для выпечки диаметром 26 см смазать маслом, посыпать тонким слоем манной крупы. Тесто выложить в форму и руками распределить по всей поверхности. Сделать по краям небольшой бортик. Слегка припылить тесто мукой.

4 Ягоды вымыть, обсушить бумажными полотенцами, выложить на тесто и посыпать коричневым сахаром.

5 **Приготовить крем.** Смешать йогурт со сметаной, яйцом и сахаром. Используя насадку-венчик, взбить ингредиенты в однородную пышную массу.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Распределить крем по поверхности ягод. Пирог поставить в духовку и выпекать 30–35 мин.

Подать к столу теплым.

КСТАТИ

С помощью насадки-венчика можно моментально взбить или размешать до однородной массы сливки, муссы, кремы, яичный белок, а также приготовить жидкое тесто. Для каждого продукта можно подобрать подходящий режим, постепенно переключая скорости с первой до пятнадцатой.



консервированная черешня









ЧТО НУЖНО:

500 г	черешни
3 л	воды
250 г	сахара
4	палочки корицы
0,5 ч. л.	семян аниса
•	горсть листьев смородины

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 125,2 ккал,
белки – 0,55 г, жиры – 0,2 г, углеводы – 30,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Воду с сахаром довести до кипения, добавить анис и корицу, дать закипеть и варить 3 мин. Снять с огня.

2 Черешню перебрать, вымыть, удалить плодоножки. Листья смородины вымыть и обсушить, положить на дно простерилизованных банок. Разложить по банкам черешню и палочки корицы из сиропа.

3 Залить горячим сиропом, закрыть и дать остыть до комнатной температуры. Затем поставить на хранение в темное и прохладное место.